Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 24 lipca 1926 roku. № 28-29-30

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Ś. p. Artur Osterman.

30-go czerwca zmarł ś. p. Artur Osterman członek Zarządu Związku Właścicieli Browarów w Polsce. Zmarły odgrywał wybitną rolę jako przemysłowiec w życiu ekonomicznem naszego kraju, to też strata, jaką poniósł przemysł piwowarski została boleśnie odczuta przez sfery przemysłowe, z któremi zmarłego łączyły liczne więzy nie tylko wspólnych interesów, ale i przyjaźni. Ś. p. Artur Osterman urodził się w Tomaszowie, gdzie uczęszczał do szkół, następnie poświęcił się studjom praktycznym w Bielsku, gdzie pozostawał do 1897 roku. W roku tym przeniósł słę do Łodzi, gdzie razem z ojcem założył firmę „Bruno Osterman & Co", którą prowadził energicznie i z powodzeniem do końca. Prócz tego zmarły od piętnastu lat był dyrektorem browaru SS-wie K. Anstadta w Łodzi. Zmarły brał bardzo czynny udział w organizacjach zawodowych przemysłu piwowarskiego i od kilku lat był jednym z czynniejszych członków zarządu. Zmarły odznaczał się nieposzlakowanym charakterem i dobrocią, która nie pozwalała Mu pozostawać obojętnym na ludzkie cierpienia. Jako długoletni członek Łódzkiego T-wa Dobroczynności ś. p. Artur Osterman miał sposobność zrobić bardzo dużo dobrego. Cześć Jego pamięci.

Prof. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Z Państwowej Szkoły Piwowarskiej przy Wyż. Szkole Przemysłowej w Krakowie.

Już trzecia serja uczniów Państwowej Szkoły piwowarskiej opuściła z końcem czerwca b. r. mury Wyższej Szkoły Przemysłowej w Krakowie, aby po jednorocznej intensywnej pracy szkolnej wstąpić w szeregi fachowych pracowników przemysłu piwowarskiego.

Czy jednak wszyscy znajdą pożądany warsztat pracy, któremu starsi wiekiem absolwenci szkoły już poprzednio się poświęcili, a któremu młodsi adepci oddać się pragną — oto pytanie, które niepokojem przejmuje wychowanków szkoły piwowarskiej.

Kryzys ekonomiczny, jaki dotknął wszystkie gałęzie wytwórczości i zaznaczył się dużym spadkiem konsumcji a tem samem produkcji, stwarzając całe zastępy różnej kategorji bezrobotnych, nie ominął i przemysłu piwowarskiego, który po chwilowych przebłyskach nadziei wegetuje obecnie również w warunkach nader ciężkich, pracując na skalę, nie pozostającą w żadnym stosunku do zakroju i rozpiętości produkcyjnej tych przedsiębiorstw.

O ile absolwenci Szkoły piwowarskiej, którzy z browarów przyszli wprost do szkoły, najprawdopodobniej do swych warsztatów pracy powrócą, o tyle trudniejszą jest sprawa dla tych, którzy ukończyli szkołę, nie mając jeszcze za sobą praktyki fachowej w browarze.

W sferach piwowarskich pokutuje niestety dotąd jeszcze pewne uprzedzenie do tego rodzaju adeptów, którzy kończą szkołę fachową, nie odbywszy poprzednio praktyki zawodowej, jakkolwiek nie da się niczem uzasadnić, aby odwrotny bieg przysposabiania się do zawodu nie miał być jeżeli nie racjonalniejszy, to w każdym razie nie mniej celowy.

I statut tutejszej Szkoły piwowarskiej, opracowany swego czasu przy współudziale fachowców z praktyki oparty został również na zasadzie: *praktyka przed teorją*, ustanawiając jako jeden z najgłówniejszych warunków przyjęcia do szkoły odbycie 2-letniej praktyki browarnianej.

Nie da się zaprzeczyć, że zasada ta byłaby idealną, gdyby w naszych browarach byli naprawdę inteligentni, o wyższem przygotowaniu szkolnem— praktykanci i tylko tacy przychodzili następnie do szkoły. Tymczasem jak już trzyletnie doświadczenie, zdobyte w tutejszej szkole piwowarskiej — uczy, takich kandydatów nasze browary — bardzo małe wyjątki wyłączywszy, nie wychowały i nie ma wcale widoków, aby na najbliższą przyszłość zastęp ich mógł się pomnożyć. Wyznać trzeba otwarcie, że gdyby szkoła piwowarska oprzeć się musiała tylko na kandydatach z praktyką, to nie doczekałaby się uruchomienia, bo ani razu nie dałoby się zebrać 12 kandydatów, mających przepisaną praktykę.

Przytem materjał, przychodzący do szkoły z tak zwaną praktyką był — mimo wykazania się wymaganym cenzusem naukowym, (co zresztą najczęściej do wyjątków należało)—o tak niskim poziomie ogólnego wykształcenia, że absolutnie wymogom forsownie prowadzonej poważnie zadanie pojmującej szkoły zadość uczynić nie był w stanie. Jeżeli dzięki nadmiernym wysiłkom sił wykładających i taki materjał bardzo duże wiadomości ze szkoły wynosił, to jednak nie można twierdzić, aby kandydaci tacy mogli dalej samodzielnie już pogłębiać swoją wiedzę i bez obcej pomocy kroczyć z duchem czasu i postępu naprzód.

Po największej części kandydaci tacy nie mogą zrozumieć, że dzisiejsze piwowarstwo nie jest już zwykłem rzemiosłem, polegającem tylko na mechanicznem wyuczeniu się poszczególnych manipulacji piwowarskich, ale jest ze stanowiska teoretycznego jedną z najtrudniejszych gałęzi przemysłu, opartej na gruntownych i wszechstronnych podstawach teoretycz-

nych z licznych nowoczesnych dziedzin wiedzy. Omawiani kandydaci nie są ani uzdolnieni, ani chętni do przyswajania sobie potrzebnego zasobu teoretycznej wiedzy, utrzymując, że im to w praktyce nie jest potrzebne; nierzadko zdarzają się i tacy, którzy wyraźnie powiadają, że przyszli do szkoły głównie poto, aby otrzymać „papier" (świadectwo), na podstawie którego mogliby łatwiej i lepszą posadę otrzymać.

Jeżeli tego rodzaju materjał wyjeżdżał przed wojną na kursa piwowarskie zagranicę (do Niemiec lub Czech) i powracał z ładnemi świadectwami, to można napewno powiedzieć, że było to (z małemi wyjątkami) wielkie oblagowywanie siebie i innych. Takie instytuty zagraniczne, których istniała mnoga ilość, miały tę cechę wspólną, że pociągały wysokie opłaty i wydawały świadectwa, ale tego rodzaju materjału uczniowskiego nie mogły nauczyć niczego, przynajmniej z zakresu wiadomości teoretycznych. Jeżeli kandydaci tacy nie mogą w ojczystym języku przyswoić sobie częstokroć najprostszych pojęć naukowych, to już absolutnie nie może być mowy, aby w obcym języku mogli się czegokolwiek nauczyć.

Gdyby browary przyjmowały chętniej na praktykę młodych absolwentów szkoły, którzy z jednego zakładu naukowego przeszli wprost do szkoły piwowarskiej, mając umysł jeszcze świeży i zdolny do dalszego kształcenia się, to kandydaci tacy w praktyce, zaprzęgnięci dobrze do pracy, przy życzliwem kierownictwie i traktowaniu wyrobiliby się naprawdę w krótkim stosunkowo czasie na dobrych fachowców.

Będąc już przy tym temacie czuję się zniewolonym do zaznaczenia, iż zostałem wcale niemile zdziwionym, gdy w swoim czasie przejrzałem sprawozdanie ze zjazdu Związku Piwowarów Polskich w Poznaniu z dn. 2 maja b. r. („Przemysł Piwowarski" Nr. 21 z 22 maja 1926), gdzie znalazłem zdanie: „Ogólnie zgodzono się na to, że dla praktykantów piwowarskich, chwilowo, jako minimum należy uznać *4 klasowe wykształcenie* za wystarczające".

Zaiste nie wiem, na jakie stanowiska w piwowarstwie mają się kwalifikować kandydaci z takiem podstawowem wykształceniem. W obecnych czasach nawet do terminu w porządniejszym warsztacie rzemieślniczym wymaga się i to zupełnie słusznie — większego stopnia inteligencji i wykształcenia.

Przy obecnych naszych programach szkolnych, dziwnie zmanierowanych (złośliwe czy bezmyślne wyrugowanie języka niemieckiego, bezsensowne marnowanie czasu nauczaniem najrozmaitszych wycinanek, nalepianek, szewstwa, krawiectwa, pseudomalarstwa i licznych innych absurdalnych eksperymentów, z niepowetowaną szkodą dla właściwych przedmiotów nauki) uczniowie z ukończoną 7-mą kl. szkoły powszechnej, a nawet 4 kl. szk. średniej, wynoszą za mało właściwego wykształcenia, aby z takim materjałem móc cokolwiek począć, gdy dostanie się do poważnie naukę traktującej szkoły fachowej. Przynajmniej w naszej 4-letniej szkole przemysłowej corocznie około 50% takich kandydatów przepada przy egzaminie wstępnym a z przyjętych, jako już wybranych z pośród najlepszych odpada już wciągu I roku znowu około 30%. Cóż dopiero począć z kandydatami, mającymi tylko 4 klasy powszechne, zwłaszcza gdy materjał taki, niewiele wychodzący poza ramy analfabetyzmu, przerwawszy dalsze kształcenie się, pozostanie ze 2 lata na zwykłej praktyce w przemyśle! Wykształcenie takie nie jest wcale za wysokie dla zwykłych robotników do wykonywania najpodrzędniejszych ręcznych czynności. Nie mogę zresztą zrozumieć, co skłania do wyznaczenia takiego minimum wykształcenia dla praktykantów piwowarskich, jeżeli się zważy, że mamy w obecnych czasach nadmiar młodzieży wykształconej, z ukończoną co najmniej 4 kl. szkoły średniej lub innem równoważnem wykształceniem, któraby chętnie wstąpiła do browarów na praktykę, byleby tylko miała przekonanie, że z czasem dojdzie

do możliwego stanowiska w tym zawodzie. A już naprawdę na ironję zakrawa powyższa rezolucja ze względu na fakt, że szereg uczniów z ukończoną szkołą piwowarską i wykształceniem poprzedniem, nie mniejszem jak 4 kl. gimn. od 2-ch lat nie może doprosić się przyjęcia na praktykę do żadnego browaru.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Czy warzyć piwo zwyczajne?

Od jednego z czytelników otrzymaliśmy artykuł, który publikujemy w nadziei, że rozwinie szerszą dyskusję.

Wszystkie browary uskarżają się obecnie na niezwykły spadek sprzedaży piwa, przy którym poważnego znaczenia nabiera ostra forma konkurencji, tem zjawiskiem wywołana, a niezmiernie szkodliwa i uciążliwa dla małych przedsiębiorstw nie posiadających takich środków i warunków produkcji, jak przedsiębiorstwa duże. Nie będę mówił o przyczynach spadku spożycia gdyż są one znane dobrze każdemu piwowarowi. Zajmę się tylko, ogólnem pytaniem w jaki sposób możemy poprawić byt browarów, ich zdolność produkcyjną i choć w małej mierze osłabić ostre przejawy współzawodnictwa, prowadzonego dziś z tak wielkim nakładem kosztów i przynoszącego tyle strat. Przyrównywując czasy przedwojenne z obecnym stanem rzeczy, stwierdzamy, że w Wielkopolsce dawniej dokonywano bardzo dużych obrotów w sprzedaży piwa zwanego „zwyczajnem" i „słodkiem". Piwa te warzono naogół z brzeczki około 5 procentowej. Produkcja i sprzedaż tych piw były poważną podporą małych przedsiębiorstw, gdyż te gatunki były przeważnie sprzedawane na litry bezpośrednio spożywcy i li-tylko za gotówkę. Inne gatunki natomiast, wymagające składowania do 4 tygodni, szły do handlu w beczkach i butelkach.

Tak piwa zwyczajne jak i słodkie były znacznie tańsze, a pomimo to przynosiły browarom dobre dochody. Powszechnie wiadomo, że i obecnie w wielu gospodarstwach warzą dziś piwa zwyczajne, ażeby w ten sposób otrzymać napój tani.

Nie jeden zapewne piwowar stwierdził, że spożycie wód owocowych i limonad wzrasta w ostatnich czasach co dowodzi, że spożywca, z powodu ogólnego zubożenia, zmuszony jest ograniczać swoje wydatki i spożywać napoje tańsze.

Obecnie obowiązująca ustawa o opodatkowaniu piwa zabrania warzenia piw z brzeczki słabszej aniżeli 9% i zakaz ten w zupełności odpowiada stanowisku jakie w tej sprawie zajął Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej. Zakaz ten był zupełnie słuszny i celowy w okresie, w którym powstał, gdyż był środkiem zmierzającym do zastąpienia już zbyt lekkich piw z okresu inflacyjnego, dobremi, pełnemi piwami leżakowemi, co przyczyniło się do podniesienia spożycia.

Dziś jednak powstaje pytanie czy nie należałoby w interesie ogółu browarów, ażeby sprawę mocy brzeczki powtórnie rozpatrzeć zgodnie z wymogami chwili obecnej. Zakaz warzenia piw z brzeczki słabszej należałoby koniecznie utrzymać w mocy, jednocześnie jednak umożliwić browarom warzenie piwa zwyczajnego i słodkiego z brzeczki słabszej, li-tylko na potrzeby rynku lokalnego, co oczywiście winno być ujęte w odpowiednie przepisy prawno-akcyzowe.

Jestem przekonany, że powyżej wyrażony pogląd nie przejdzie bez echa, i że na łamach naszego tygodnika rozwinie się na ten temat szersza dyskusja, zanim zapadnie decyzja Związku Browarów.

R. H.

Właściciel Browaru w O.....

Nowa praca z dziedziny piwowarstwa w języku włoskim.

Firma wydawnicza Ulrico Hoepli w Medjolanie wydała książkę p. P. WUHRER'a p. t. „Teoria e pratica della Preparazione del Malto e Fabricatione della Birra". Jak świadczy sam tytuł książki jest ona nietylko teoretycznem dziełem z dziedziny piwowarstwa ale i praktycznym podręcznikiem, który w sposób jasny i zwięzły porusza wszystkie najważniejsze dla piwowara sprawy. Książka jest wydana w 1926 roku i zawiera najnowsze teorje, dotyczące techniki piwoworskiej oraz wyniki badań z tych dziedzin nauki, z których korzysta praktyka piwowarska.

Autor omawianej pracy posiada nie tylko bardzo gruntowne fachowe wakształcenie, ale jest również praktykiem w dziedzinie piwowarstwa, będąc właścicielem jednego z większych włoskich browarów w Brescia. Fakt ten wpłynął niewątpliwie w znacznym stopniu na układ książki, która nie została przeciążona niepotrzebnemi szczegółami teoretycznemi, ale zawiera w sobie wszystko co jest konieczne dla dobrego fachowca. Specjalne warunki, w jakich rozwija się piwowarstwo włoskie, a przedewszystkiem klimat, sprzyjający rozwojowi drobnoustrojów sprawiły, że autor szczególną uwagę poświęcił ostatnim zdobyczom bakterjologicznym oraz systemowi Nathan'a. Pan P. Wührer sam jest właścicielem browaru w którym produkcja jest oparta na systemie nathanowskim. Dlatego dział książki poświęcony postępom techniki mającej na celu zabezpieczenie piwa przed infekcją, zasługuje na szczególną uwagę.

Piwowarstwo włoskie, chociaż w danej chwili, nie zajmuje jeszcze pod względem produkcji przodującego stanowiska pośród narodów produkujących piwo, wykazuje jednak tendencję do prędkiego i świetnego rozwoju.

Pan Wührer wierzy, podobnie jak i inni przedstawiciele piwowarstwa włoskiego, w możliwość uniezależnienia piwowarstwa włoskiego od importu surowców z zagranicy. Na sprawę tę kładzie on szczególny nacisk we wstępie i powraca do niej kilkakrotnie w różnych miejscach swojej książki.

Książka p. Wührera jest ujęta w następujący sposób: część I-sza jest poświęcona surowcom potrzebnym do produkcji piwa. Rozdział ten jest podzielony na części, w których jest mowa o jęczmieniu, pszenicy, chmielu i wodzie. Rozdział II-gi jest poświęcony słodownictwu. Rozdział III-ci — produkcji piwa. Rozdział IV-ty mówi o fermentacji. V-ty dotyczy kadzi i butelek. Rozdział VI-ty jest poświęcony systemowi Nathan'a. W — VII-ym jest mowa o wykorzystaniu pary podczas produkcji. VIII dotyczy urządzeń chłodniczych. IX-ty — przyrządu do mierzenia i kontroli Erharda-Schau. X-ty jest poświęcony laboratorjom i analizom jęczmienia, słodu, chmielu, wody, drożdży i piwa. Książka zasługuje ze wszech miar na przeczytanie. Wielki czas ażeby w polskim języku ukazał się podręcznik, obejmujący ostatnie zdobycze techniki piwowarskiej. Polska jest krajem o rozwiniętym i starym przemyśle piwowarskim i powinna zdobyć się na to na co zdobyły się Włochy, gdzie piwowarstwo jest przemysłem zupełnie nowym, powstałym dopiero w XX wieku.

Wahania w uprawie chmielu.

W roku 1925/26 naogół biorąc powiększyła się powierzchnia znajdująca się pod uprawą chmielu. W roku 1925 w Niemczech powiększono tereny znajdujące się pod uprawą chmielu o 843 hektary. W Czechosłowacji—o 1.172 hektarów. W Polsce wzrost był znaczniejszy niż w Niemczech, bo wyniósł 849 hektarów. W Jugosławji—780 hektarów. Ma to szczególne znaczenie ze względu na dużą wydajność ziemi w tym kraju. Barth i Syn z Norymbergji w pracy opublikowanej w "Brauer und Hopfenzeitung" oceniają, iż w 1926 roku należy się liczyć ze wzrostem o 4.000 hektarów terenów, znajdujących się pod uprawą doborowego chmielu.

Wydajność przeciętna w Niemczech wynosiła około 11,3 q na hektar. W okręgu Zateckim 11,5 q; wydajność terenów chmielowych w Polsce i Jugosławji Barth określa przeciętnie na 18 q. z hektara. Znaczną rolę w ogólnym wzroście powierzchni znajdującej się pod uprawą chmielu odgrywa przebudzenie się chmielarstwa w Rosji, która wszelkiemi sposobami popiera u siebie chmielarstwo, chcąc zapobiec importowi z zagranicy. Powierzchnia pod uprawą chmielu na Ukrainie już osiągnęła 4.000 hektarów. Prócz tego chmiel niższych gatunków jest uprawiany w okolicach Moskwy, Kostromy i na północnym Kaukazie. Ogólna produkcja 1925 roku dała w Rosji około 20.000 q, przewyższając obecne zapotrzebowanie Rosji Sowieckiej o 12.000 q. Zwiększenie powierzchni znajdującej się pod uprawą chmielu które miało miejsce na wiosnę 1926 roku będzie miało znaczenie dopiero dla zbiorów roku przyszłego. Wzrost ten będzie wynosił od 20 — 30% na kontynencie, co niewątpliwie sprawi, iż w razie normalnych zbiorów w roku 1927 ceny powrócą do normy.

W krajach anglosaskich daje się zauważyć wręcz przeciwna tendencja — nie do zwiększania lecz do zmniejszania rozmiarów powierzchni znajdujących się pod uprawą chmielu. Wyjątek stanowi Kanada, gdzie na zachodniem pobrzeżu podwojono przestrzeń po-

święconą uprawie chmielu. W Anglji zmniejszenie równa się 850 hektarom. W Australji również z powodu nadprodukcji przewiduje się ograniczenie uprawy chmielu.

Najnowsza praca profesora Petit.

Dyrektor szkoły piwowarskiej w Nancy profesor Paweł Petit wydał pracę p. t.: „Brasserie et Malterie", która obejmuje całokształt wiedzy piwowarskiej. Praca została napisana przez profesora Petit przy współudziale dyrektora laboratorjum szkoły piwowarskiej w Nancy p. J. Raux i inżyniera L. Pierre'a wykładającego również w znakomitej francuskiej uczelni.

Nazwiska autorów są już wystarczającą gwarancją wartości książki, napisanej z właściwą francuskim uczonym zwięzłością i jasnością. Praca jest podzielona na dwie części, jest bogato ilustrowaną i jest bardzo ciekawa i pożyteczna dla osób pracujących w przemyśle piwowarskim.

W przedmowie autor zaznacza, iż starał się o ile możności unikać terminologji i skomplikowanych teorji naukowych, ponieważ praca przedewszystkiem jest przeznaczona dla praktyków. Pomimo tego zastrzeżenia autorzy francuscy nie pominęli żadnego ważniejszego zagadnienia dając dowód niezwykłych zdolności popularyzacyjnych.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

W odpowiedzi na pismo Centralnego Związku z dn. 6.VII 26 Ministerstwo Przemysłu i Handlu komunikuje, że według obecnie obowiązującego rozporządzenia o ulgach celnych z dn. 26.IV.26 (D. U. 34 poz. 246), warunek niewyrabialności w kraju danej maszyny lub aparatu nie jest dostateczny dla uzyskania ulgi celnej, gdyż pozatem dana maszyna lub aparat muszą stanowić część nowoinstalowanego oddziału zakładu przemysłowego.

W dniu 25 i 26 Czerwca odbyły się egzaminy końcowe w Państwowej Szkole Przemysłowej w Krakowie na wydziale piwowarskim. Przewodniczył egzaminom inżynier Edward Kostecki dyrektor Państwowej Szkoły Przemysłowej; egzaminowali profesorowie przedmiotów zawodowych: Prof. Dr. A. Krzemecki (technologja i kontrola ruchu piwowarstwa), Inż. Zgliński (elektrotechnika) i Inż. Kijak (maszynoznawstwo).

W ciągu roku uczęszczało na wykłady i prace laboratoryjne piętnastu uczniów, z których 12 poddało się ostatecznemu egzaminowi, a mianowicie:

1) Bernholc Mieczysław, 2) Beil Wacław, 3) Briohta Jordan, 4) Chwastek Bronisław, 5) Ciosiński Roman, 6) Dąbrowski Józef, 7) Głowiński Zygmunt, 8) Janikowski Eugenjusz, 9) Kiła Wiktor, 10) Konopka Zbigniew, 11) Moszyński Kazimierz i 12) Pasek Kazimierz.

Pięciu kandydatów zdało egzaminy z ogólnym wynikiem bardzo dobrym, czterech — z dobrym, zaś trzech — z postępem dostatecznym co zostało zaznaczone na wydanych świadectwach z ukończenia szkoły.

Trzech uczniów, którzy nie składali egzaminów, otrzymało świadectwa uczęszczania do szkoły.

Na następny rok zgłosiła się bardzo mała ilość uczniów wobec czego, prawdopodobnie, szkoła nie będzie uruchomiona.

Pobieranie 10%-go dodatku od podatków pośrednich. — W „Dz. Ust. R. P.“ Nr. 67 poz. 398 ogłoszone zostało rozporządzenie Ministra Skarbu o poborze nadzwyczajnego dodatku w wysokości 10% od podatków pośrednich na zasadzie ustawy z dn. 1-go lipca 1926 r. („Dz. Ust. R. P.” Nr. 63 poz. 376).

Rozporządzenie to weszło w życie z dniem 16 lipca r. b.

W związku z tem Ministerstwo Skarbu okólnikiem z dn. 9 lipca r. b. L. DAM 10488/B zarządziło co następuje:

Nadzwyczajny 10% dodatek winien być pobierany od podlegających opłatom od spożycia względnie od zużycia (podatkom pośrednim) produktów, wywożonych z miejsca produkcji w okresie od dnia 16-go lipca do 31-go grudnia 1926 r. obok podatku właściwego.

Podatek ten pobierany będzie równocześnie z podatkami pośredniemi i odpowiada ściśle procentowo kwotom wpłaconych należności podatkowych.

W tym celu przedsiębiorstwa, wytwarzające produkty, podlegające podatkom pośrednim, winny do każdej przypadającej kwoty należności podatkowych doliczyć 10% na dodatek nadzwyczajny.

Przy wpłatach do kas skarbowych ma podatnik w deklaracjach podać jaka suma przypada na podatek, a jaka na 10% dodatek.

Nadzwyczajny 10% dodatek nie będzie pobierany od podatków pośrednich pokredytowanych względnie odroczonych przez właściwe władze skarbowe przed dniem 16 lipca 1926 r., o ile pokredytowane lub odroczone kwoty zostaną wpłacone w wyznaczonym terminie; natomiast od należności podatkowych niezapłaconych w terminie, a zatem zarówno dobrowolnie, jednak z opóźnieniem wpłaconych jak i przymusowo ściąganych, będzie pobierany 10% dodatek.

Nadzwyczajny 10% dodatek nie może być pobierany od podatków samorządowych — a tylko od podatku przypadającego na rzecz Skarbu Państwa. Od dodatku tego nie będą obliczane i pobierane ani odsetki kredytowe, ani za zwłokę, względnie odroczenia np.: dnia 30 lipca r. b. został przymusowo ściągnięty podatek od cukru w kwocie 100.000 zł., płatny dnia 15 lipca r. b. Do kwoty 100.000 zł., winien być doliczony 10% dodatek t. j. 10.000 zł., — odsetki kredytowe za zwłokę względnie za odroczenie winny być pobrane tylko od kwoty 100.000 zł., koszty zaś egzekucyjne od kwoty 110.000 zł., zwiększonej o kwotę obliczonych odsetek za zwłokę.

Nadzwyczajny 10% będzie pobierany po 1 stycznia 1927 r. od podatków pośrednich, pokredytowanych w czasie od 16 lipca do 31 grudnia 1926 r. jakkolwiek te podatki będą wpłacane dopiero w r. 1927 np. cukier wywieziono za pokredytowaną akcyzą z cukrowni we wrześniu 1926 r. — podatek płatny będzie 15 lutego 1927 r. wraz z 10%-ym dodatkiem do podatku (35 zł. — 3.50 zł. od 100 kg.).

Omawiany 10% dodatek zarachowany będzie na Dz. VI § 15 nadzwyczajnego preliminarza budżetowego Ministerstwa Skarbu na r. 1926 pod nazwą „nadzwyczajny dodatek od danin publicznych”.

Z powodu zatargu w przemyśle drukarskim Nr. 28 i 29 „Przemysłu Piwowarskiego“ nie mogły ukazać się w swoim czasie.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	16/VII.	26 — 27.
	19/VII.	25 — 27.
Poznań.	14/VII.	27.50.
	16/VII.	26 — 28.
	19/VII.	26 — 28.
Lublin.	10.VII.	27.
	16/VII.	27 — 28.
Berlin.	14/VII.	205 — 212 Mk. n.
	16/VII.	203 — 210 Mk. n.
	17/VII.	203 — 210 Mk. n.
	20/VII.	195 — 208 Mk. n.
Hamburg.	13/VII.	Malt. barley 9.35 hfl. Dunaj 9.75 hfl.
Chicago.	16/VII.	66 — 75 cts. za bushel.
	19/VII.	70 — 77 cts. za bushel.
New York.	16/VII.	76½ za bushel.
	19/VII.	77 za bushel.

CENY CHMIELU.

Warszawa.	15/VII. Tranzakcje ożywione. Ceny spadają. Zapasy obliczone na 150 ctn. za chmiel siarkowany i preparowany. Sprzedaż wyłącznie na kredyt. Notowano: I 95—90 dol. II 750 złot. Gorszych gatunków brak.
Lwów.	Tendencja spokojna. Brak popytu. Młoda roślina rozwija się pomyślnie.
Lwów.	7.VII. Popyt mały. Prima 120 — 115 za 50 kgl. Gatunki gorsze 110 dol.
Praga.	8/VII. Tendencja mocna. Ruch ożywiony. Za chmiel z 1925 płacono: wyb. 3.300 kc. gat. dobr. 3000 — 3300 za 50 kg.
Praga.	19/VII. Na rynku Żatec tendecja ożywiona. Chmiel z 1925 nabywano po 3050 — 3300 kc za 50 kg.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 120.—; $^1/_2$ str. Zł. 60.—; $^1/_4$ str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: **W. Adam.** Wydawca: **Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.**

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7